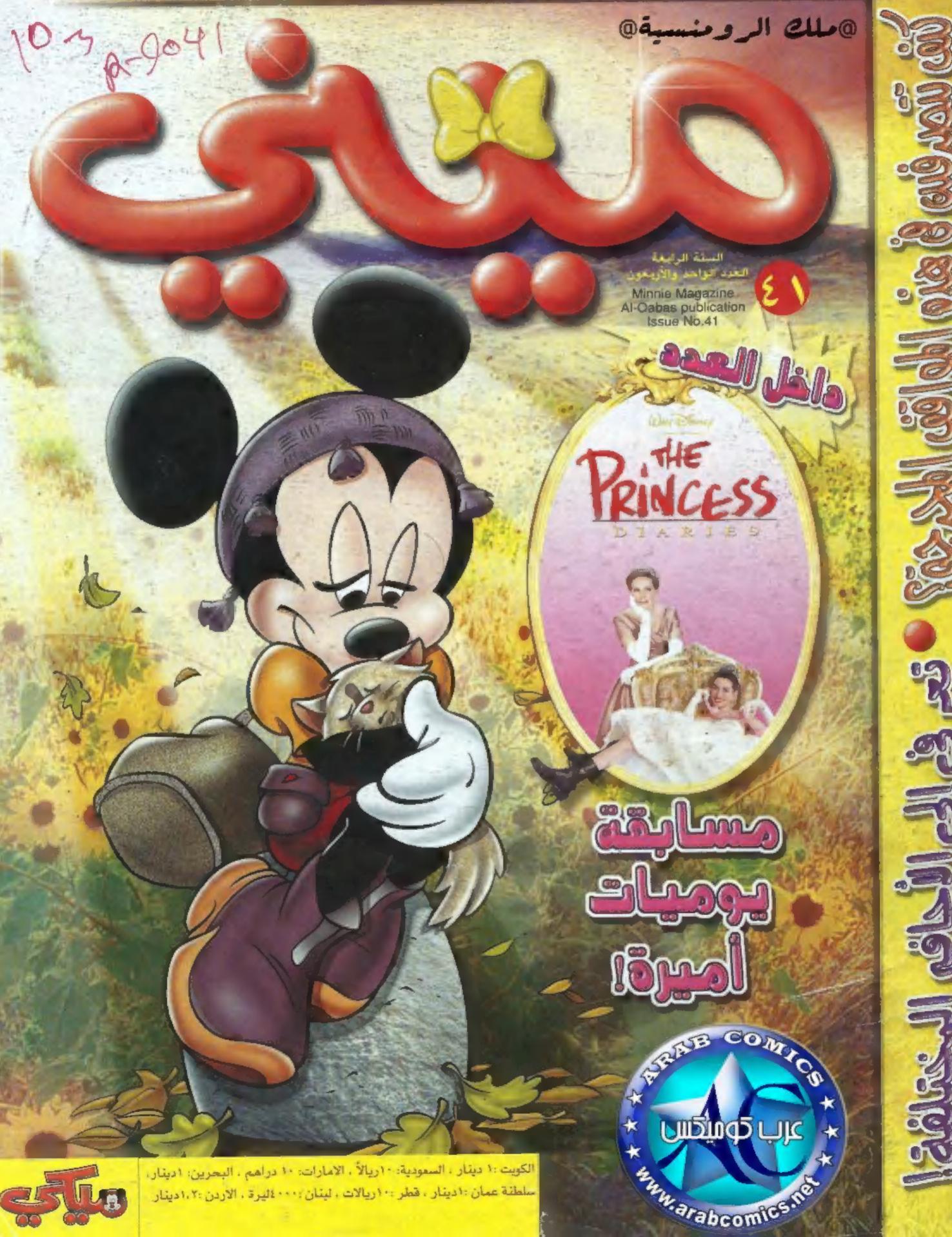
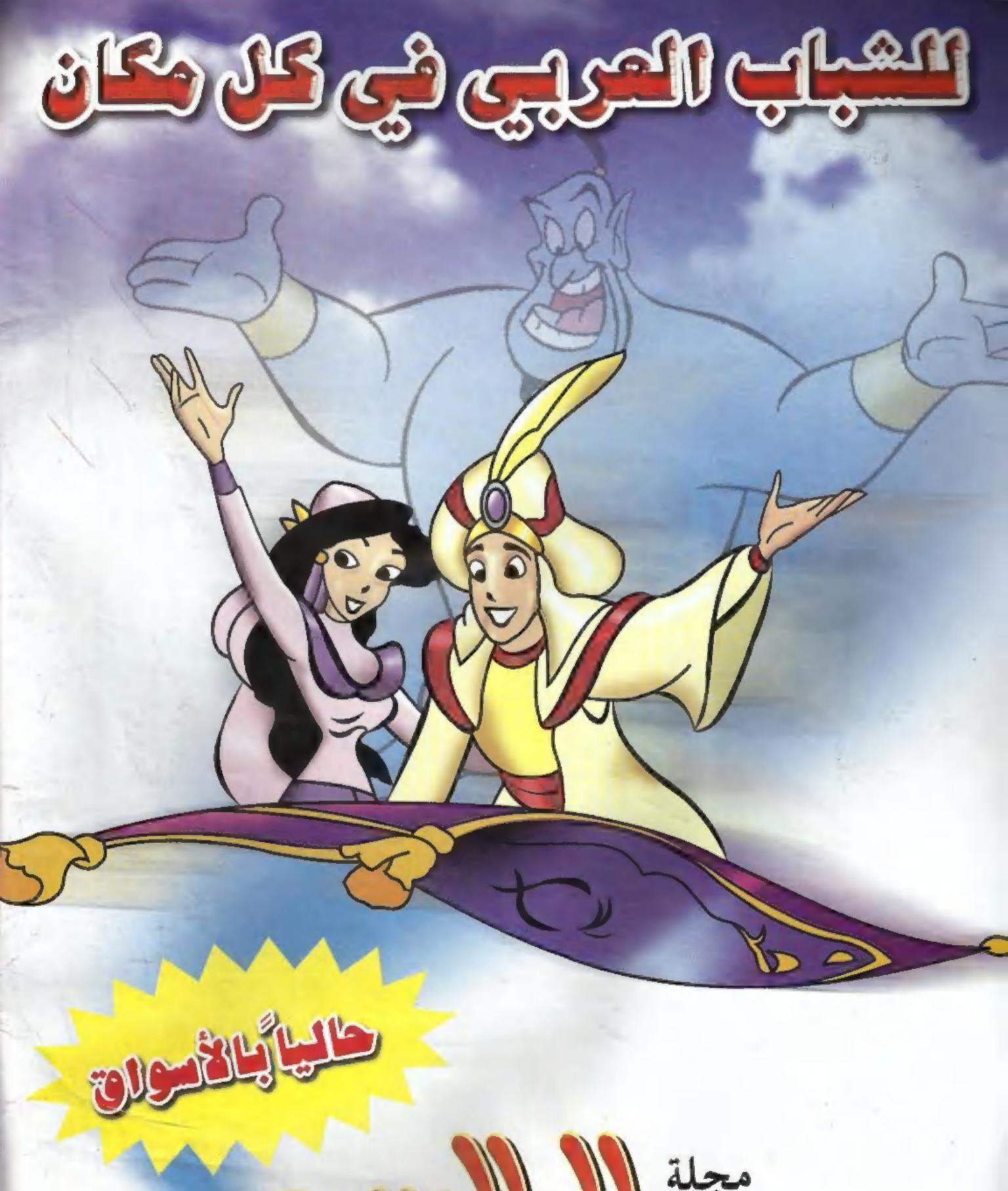
الامتطالات تعق الأبوابي







صلطنة عمان ١٠دينار ، قطر ١٠٠ ريالات ، لينان ٢٠٠٠ اليرة ، الاردن ١٠٢٠ دينار



مجلة الالات



E-mail: manal@alqabas.com.kw الماشر شركة دار القبس

القحرير منال البهنساوي للاشتراك الرجاء الاتصال على وكلاء التوزيع أو الخط الساخن : (\$10) A-Y111

الكويت: شركة المجموعة المراتب للغدر والتوزيع

> YEUVAI-/1/7 mints فاكس ٢٤١٧٨٠٩

السفونية الشركة السعودية

للتوزيع، هانف ١٥٣٠٩٠٩ (٢) الهائف الجانيء

(8002440076)

171 01:014 male

www.saudi-distribution.com. البريد الإنكثروني (الداه ۴)

inic@saudi-distribution.com البريد الإلكتروش (E-Mail)

-ers@sall=li-distribution.com

الإمارات: شركة الإمارات للطباعة

والنشر والتوزيع (-1) 74170-1/7/P (-1)

(+1) \$410F01/0/3 (+1)

البحرين: مؤسسة الهاثل لتوزيع

الصحف ماتف ۲۹۱۰۰۰

قاكس: ۲۹۰۵۸۰

قطرة دار الطاقة والطباعة والسنجافة

والسر والتوريع

TENANT WILL TENANT WAS

عمان: الشعدة لشدمة وسائل الإعلام، V--A14 - 614

غاکس: ٧٠٦٥١٢ ·

سوريا اللؤسسة العربية السورية

لتوزيع المطبوعات

(11)*1*YY*Y : Lile

(II) TITTOTT (II)

الأردن: شركة أرامكس للنقل الدول

בוש: ספתתפיים (ד)

فاكس: ٢٢٧٧٢٣ه(٦)

لينان: الشركة اللبنانية لتوزيع الصحف والطبوعات

(1)PSA--V : LISTA

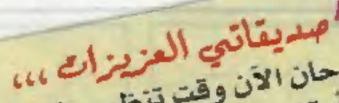
قاكس: ٢٦٦٦٨٣ (1)

والمحالات شركة والبدديرني جسيع المطرق معفوطة لايجوز الشنداح أي جزء من عند النشوعة أو عطته في بطام المترجاح أو كليبيوتر. أو تراسله بدي شكل أو ألية طريقة إليكثرونية كالنح الوسيكانيكية شمويرية لم السميلية . دون إنش عملي السبق من سالت المعرق.

> طبعت بمطابع الفبس دولة الكويت

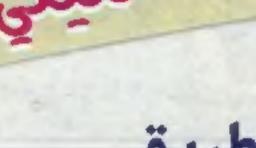




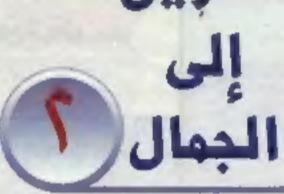


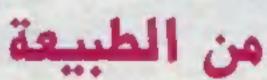
حان الآن وقت تنظيم طريقة مذاكرة كل مادة دراسية، وكذلك تنظيم أوقات الراحة. فالسنة الدراسية كلها سيتم تلخيصها في هذه الأيام القليلة الباقية على بدء امتحانات نهاية العام. ابدئي من الآن في وضع جدول دقيق لتوقيتات مذاكرة كل مادة، ولا تنس وقت الراحة بين أوقات المذاكرة فهذا الوقت مهم جدًا لكي تقبلين على مذاكرة الموادية همة ونشاط. وتذكري دومًا أنك لا تخافين من الامتحانات لأنك مستعدة

مع محبنتي

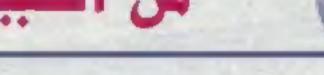








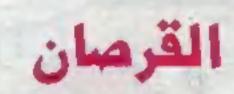








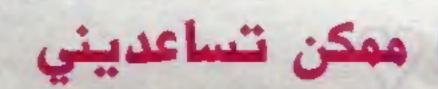






















































واسم هذه القبيلة يعني ((السلام)) وكانوا

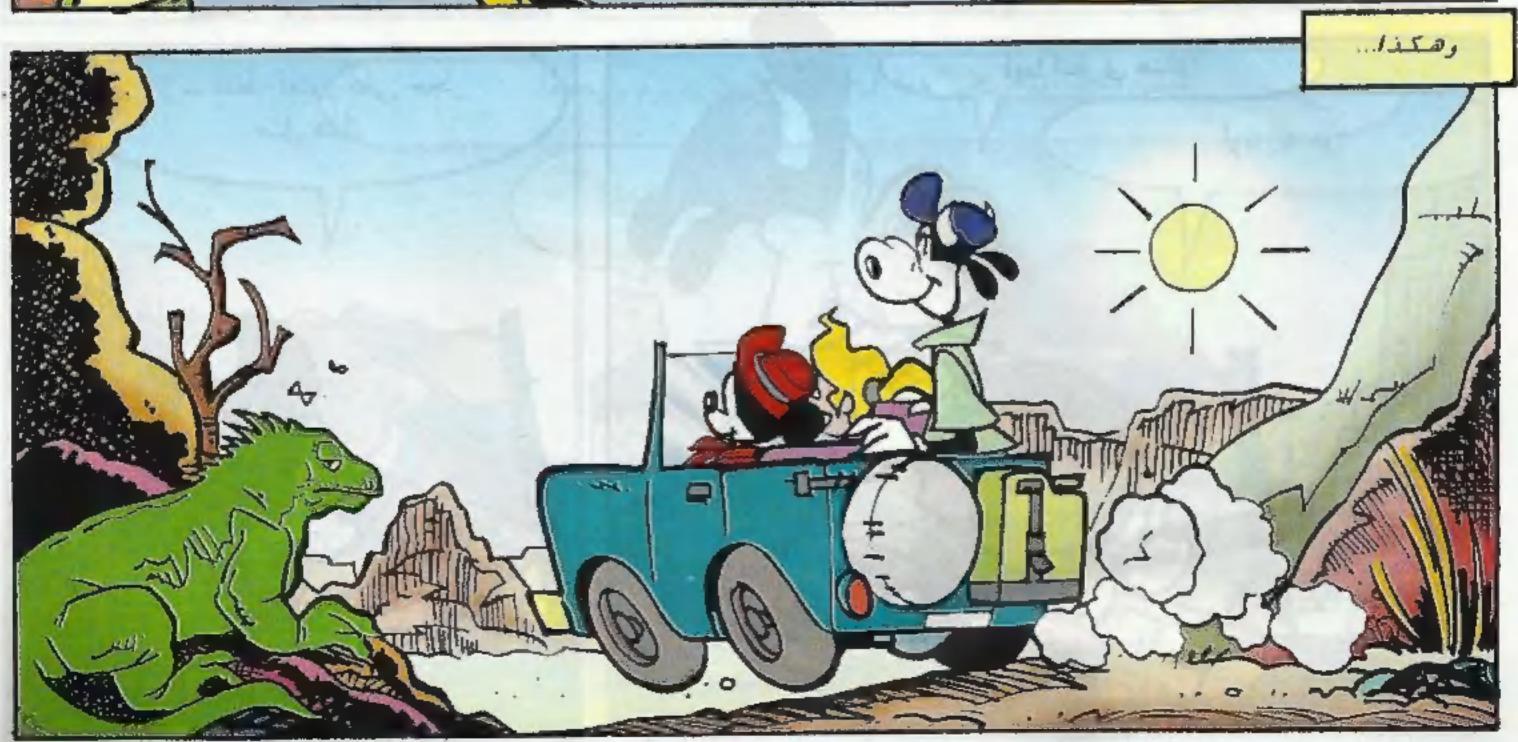
















































كيف يسمون هذه درجات وأنا











































عندما نفكر في جعل بشرتنا أكثر جمالاً أول ما نلجاً إليه هو المواد التجميلية والكريمات لكننا لم نفكر في أخذ حيويتنا ونشاطنا منه الطبيعة!....الطبيعة مليئة بالمواد التي تجعلنا أكثر نشاطاً وتعبنا الجمال والتألق فعي خير زاد لأجسامنا ومنه هذه المواد:

١- اللينة:

فهي تساعدك كثيراً على تعويض البكتيريا ومحاربة الالتهابات، وكذلك على تقوية جهاز المناعة، وتنظيم عملية الهضم، فهي تحتوي على الكالسيوم بنسبة أكبر مما هي في الحليب بالإضافة إلى القدر ذاته من البروتين، كما أنها تحتوي على الفوسفور والمفنيسيوم وفيتامين ب ١٢ والريبوفلا فلاين، أما نسبة الدهون فهي قليلة.

٢- البقدونس:

وهو ألأفضل بين معظم الأعشاب فهو يحتوي على الحديد والكالسيوم والبوتاسيوم والخارصين وفيتامين أ، وملعقة صغيرة منه بعد التقطيع تمدك بكل ما يحتاجه جسمك من فيتامين C، كما أنه يساعد على الحفاظ على مستوى السكر في الدم.

٣- لب الحنطة:

ثبت بأن لب الحنطة أفضل من النخالة في رفع مستوى الألياف الغذائية. والنخالة تقلل من امتصاص الكالسيوم والحديد وهو يقلل من الإصابة بسرطان القولون.

٤ - سمك التونة :

يخفف من ضغط الدم المرتفع ويحميك من الإصابة بالجلطة ويخفف من أعراض الشقيقة وجفاف البشرة وداء الأكزيما.

٥- الإكثار من شرب الماء:

الجسم يحتاج إلى ٨ أكواب ماء يوميًا لكي يتفادى الجفاف يسبب الشعور الجفاف يسبب الشعور بالتعب فعندما يفقد الإنسان ٢٪ من مياه الجسم فإن نشاطه الجسماني يقل بمعدل ٢٠٪ مما يجعل الإنسان يشعر بالإرهاق والتعب وقلة التركيز.

٦- استعملي الزيوت العطرية :

استعمال الزيوت العطرية من وقت لأخرية و بإنعاشك، ويزيد من نشاطك... فابدئي بزيت التوت فهو يعمل على تنشيط العقل ويقوم بتنقية الجسم من المواد السامة ويبعد القلق، وأيضًا زيت الجريب فروت والليمون والنعناع لأنها الزيوت التي تبعث النشاط والحيوية في الجسم.



ماذا أفعل إذا كان الطعام المقدّم لي لا يعجبني؟ - إذا كنت في بيت أناس أخرين أو مع ضيوف في بيتك لا ترفضي الطعام بالمرة بل تناولي بعضًا من كل شيء يقدم لك. وإذا كان صنف من الأصناف لا يعجبك كلي بعضًا منه أو ضعي قليلاً منه في جانب صحنك وكأنك تأكلين ماذا لو لم أستطع الانتهاء من أكلي؟ - في المطاعم حيث لا يمكنك التحكم في الكميات المقدمة ليست هناك

مشكلة في أن تتركي الطعام ،أما إذا كنت في منزل الأخرين فلا تأخذي أكثر مما تعرفين أنك سوف تأكلينه، وتأكدي من أنه لا يزال هناك ما يكفى الأخرين.

لماذا أتصرف بطريقة مختلفة عندما يكون لدينا ضيوف؟

- الضيوف في أي بيت يحتلون دائماً موضع الصدارة والتكريم ويعظون بمعاملة خاصة وعندما تبدين أحسن ما في سلوكك أمامهم فذلك لتشعري الضيوف بالراحة وأنهم موضع ترحيب منك ولتقوي صداقتهم بك.

هل أساعد في تنظيف الطاولة؟

- اعرضي القيام بذلك وسواء أكنت في حفل عشاء أو غداء. عرض المساعدة أمر مهم وفي بعض الأحيان لا يقبل المضيف المساعدة وإذا كان الأمر كذلك فلا تلحي في تقديم المساعدة.

نصائح عالطاير:

 ♦ الحديث يجعل الأكل أكثر متعة فشاركي فيه. ♦ لا تبدئي في الأكل حتى يجلس الجميع ويقدم لهم الطعام. إذا سقط منك شيء أثناء الأكل في البيت التقطيه أما

إذا كنت في منزل أحد الأصدقاء فاتركيه حتى ينتهى الأكل ثم التقطيه، وفي المطعم اطلبي من الجرسون أن يعيده لك.













































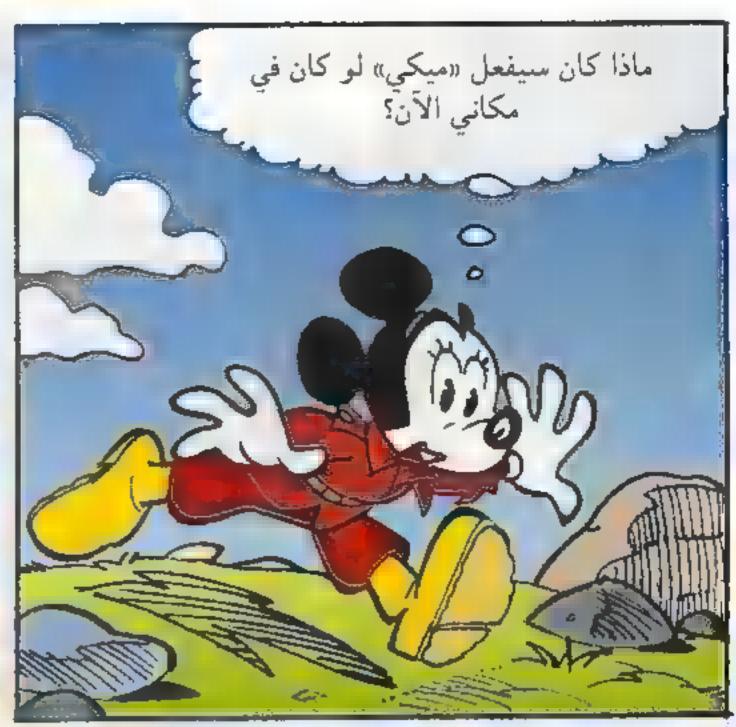










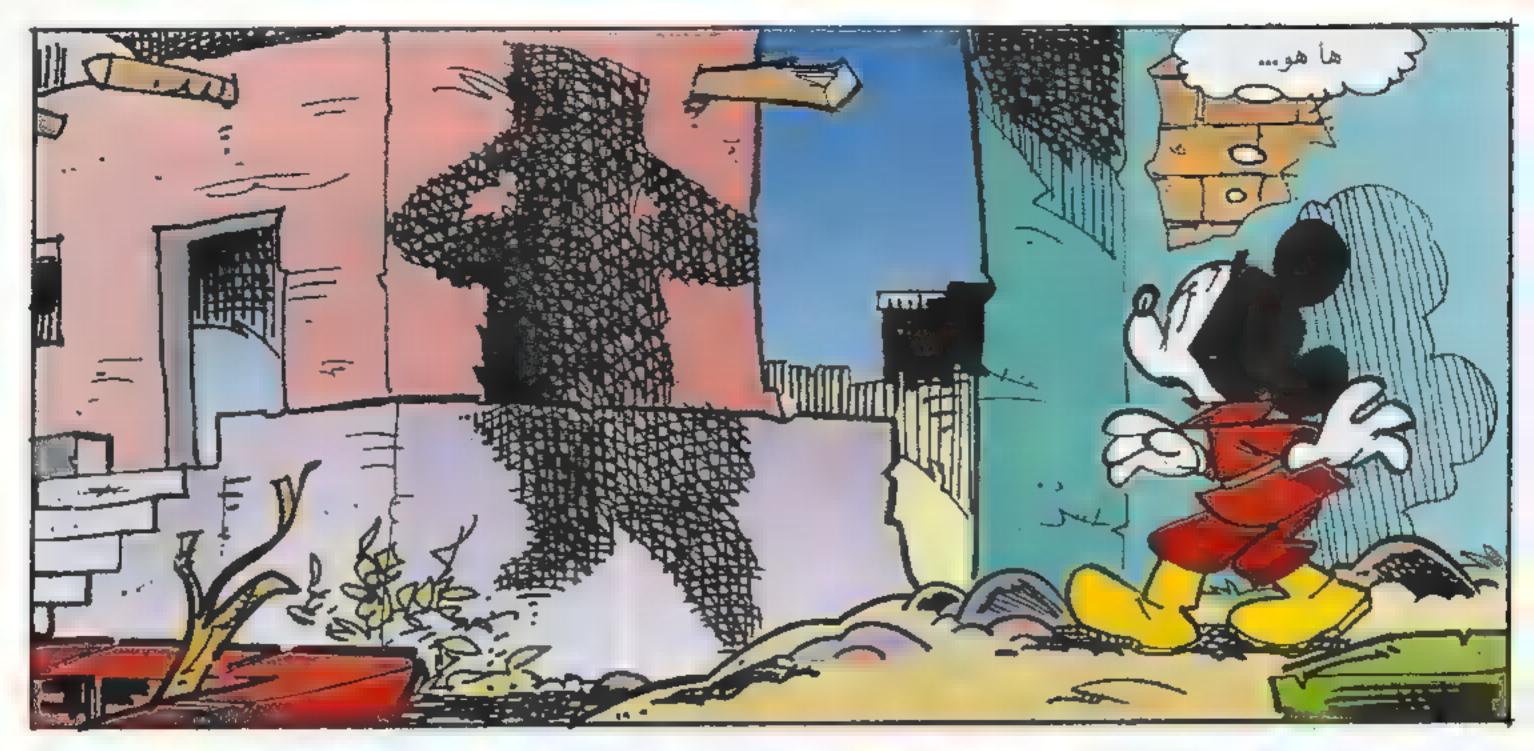














































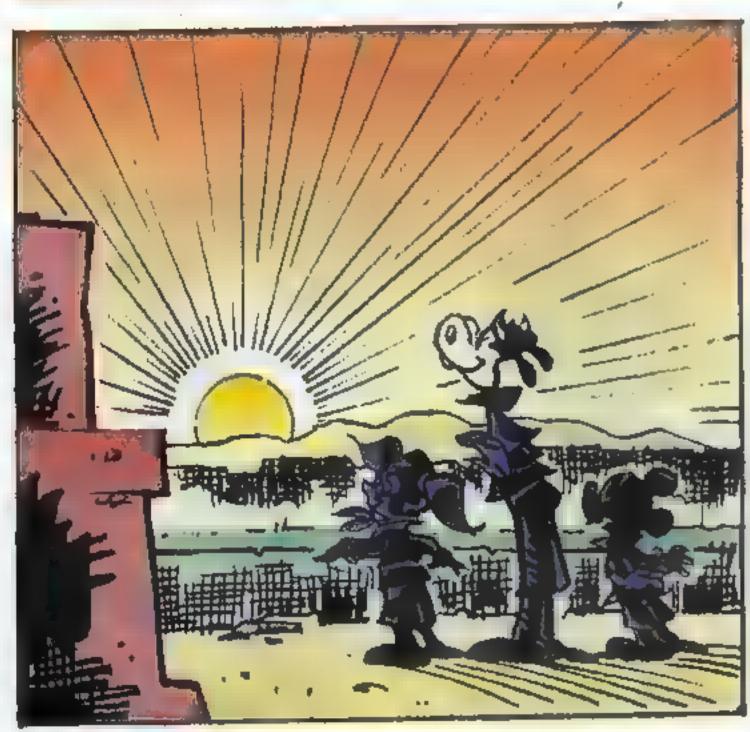




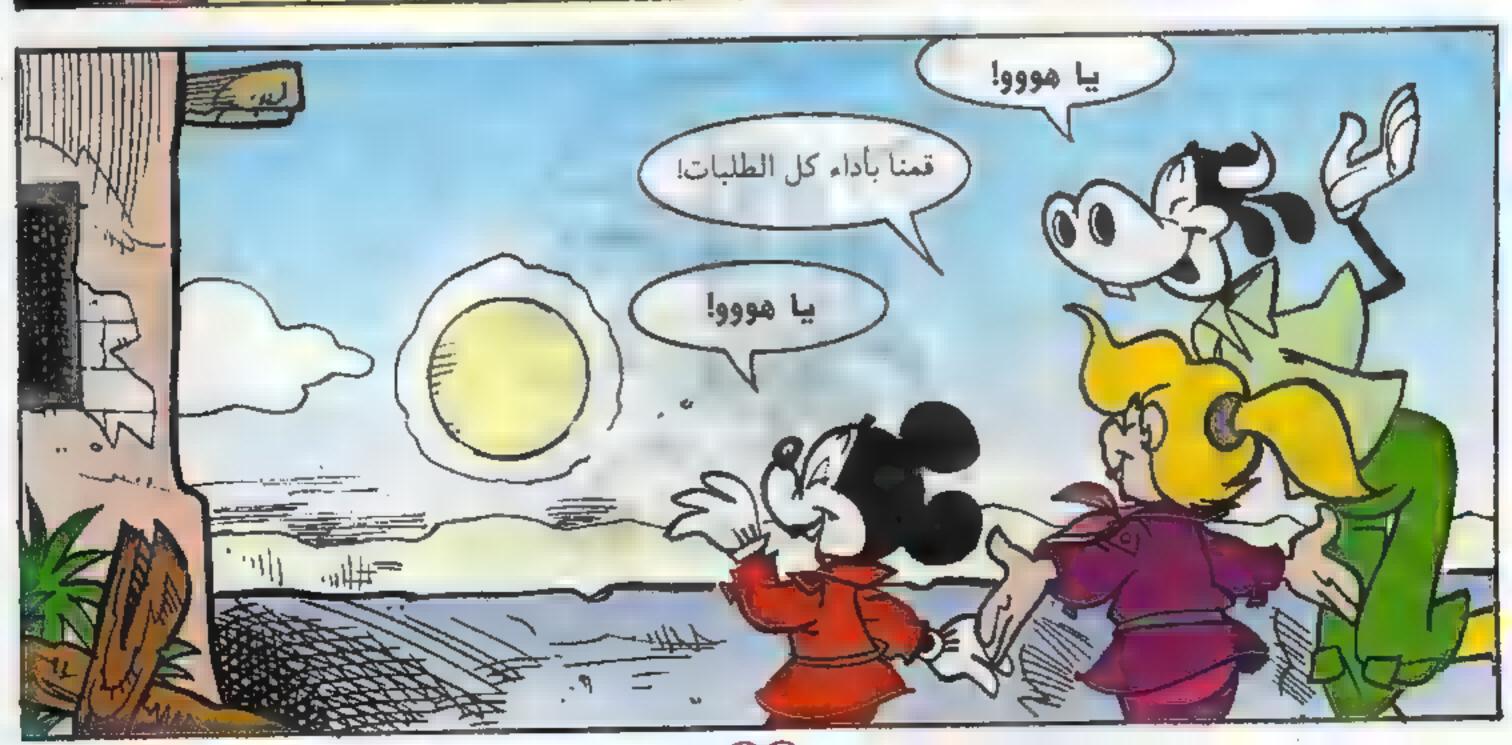




























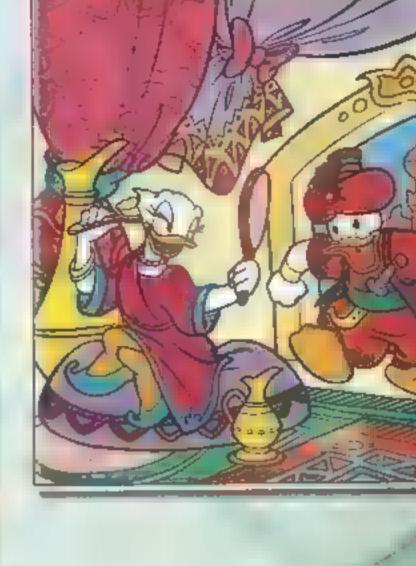




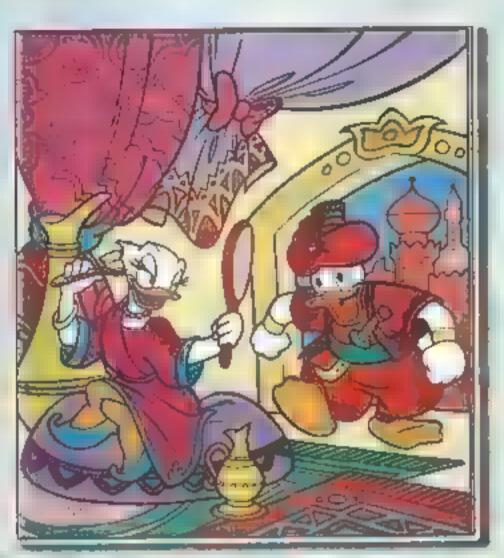




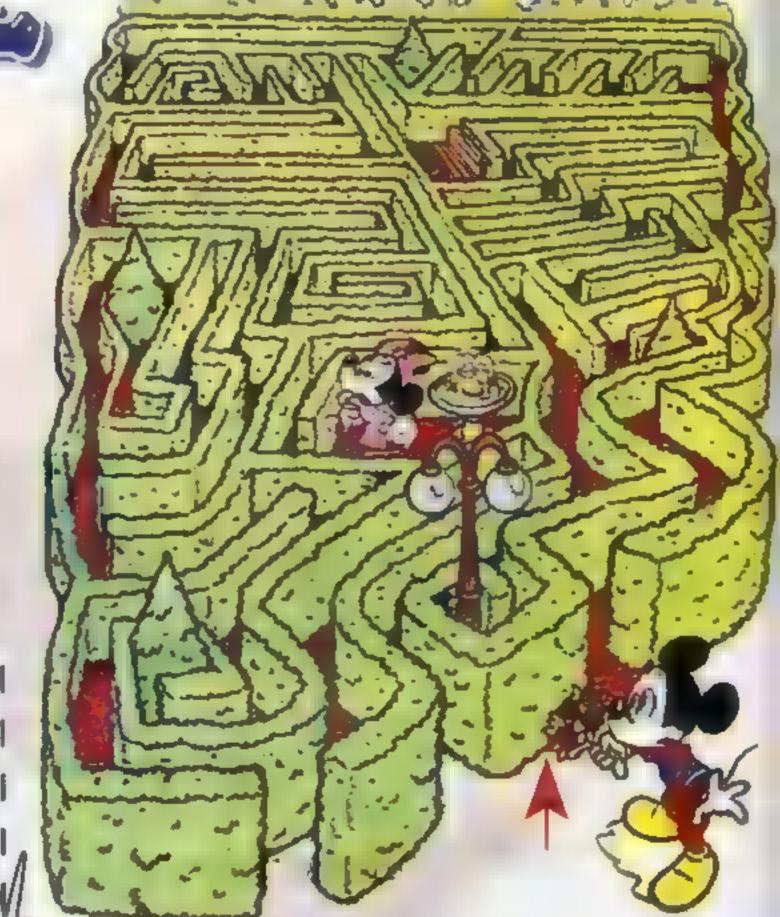








مساعدة «ميكى».. على الوصول عبر هنهالمتاهنةإلى «میني»؟





الهوايات:.. العسنوان

. . رقم الهاتف: .



الكاريب المالية

المشمش من الضواكت اللخيخة والمليئة بالفيتامينات المهمة لجسم الإنسان ... وبمناسبة فدوم الديف أقدم لكن طريقة لخيخة من الأصناف البارحة للمشمش.

المقادير

- ٥٠١ جم من الشمش الطازج
- عصير ٢ / ١ حبة من الليمون الحامض
 - ٣ ملاعق كبيرة من السكر الناعم
 - ملعقتان صغيرتان من الجيلي
 - ١/٤ كوب ماء بارد
 - ١/٢ كوب من القشدة الطازجة
 - كريم شانتيه
 - ورقات من النعناع للزينة

الطريقة

١- تَفْمِس حبات المُشْمِش فِي المَامِ المُعْلَي مِدة دقيقة وتوضع فِي المَامِ البارد.

ا- تقشر حبات المشمش وتقطع بالنصف وتنزال البذور

منها.

٣- تيهرس حبيات

المشمش مع السكر وعصير الليبمون علم الخلاط الكهربائي.

٤- يذؤب الجيلي ﴿ وعاء من الماء البارد موضوع فوق
 آخر يحتوي على ماء ساخن.

٥- يسكب الجيلي هوق المشمش ويقلب جيدًا.

٦- تخفق القشدة حتى تصبح أكثر كثافة، ثم

تضاف إلى المشمش. ٧- تصب في أطباق وتوضع في الثلاجة حتى تجمد.

١٠- تقدم مع الكريم شانتيه، وتزين بورقات النعناع.

تنبيه







المحلقات الكرائب والمراكز المراكز المر المحادث والمحادث المحادث المحا

الأخطاع بداف على بأوج كسمون فالا عول السمر المعورات المعورات المعرف المراف المعرف الم

و حيش الناس

المناصبية ورحد في الله المنظمي معطوعة وكلفاق فلم ليركد وينتمد بالإستان وعدوسي المناول مدال والدراعات الروح والمعلومي الأرادوة في النفر سيمي التامين الذر والمدالة بلا الاعر بالراوي المناول الأولامي بالراويات والدرا

The first interest of the last of the last



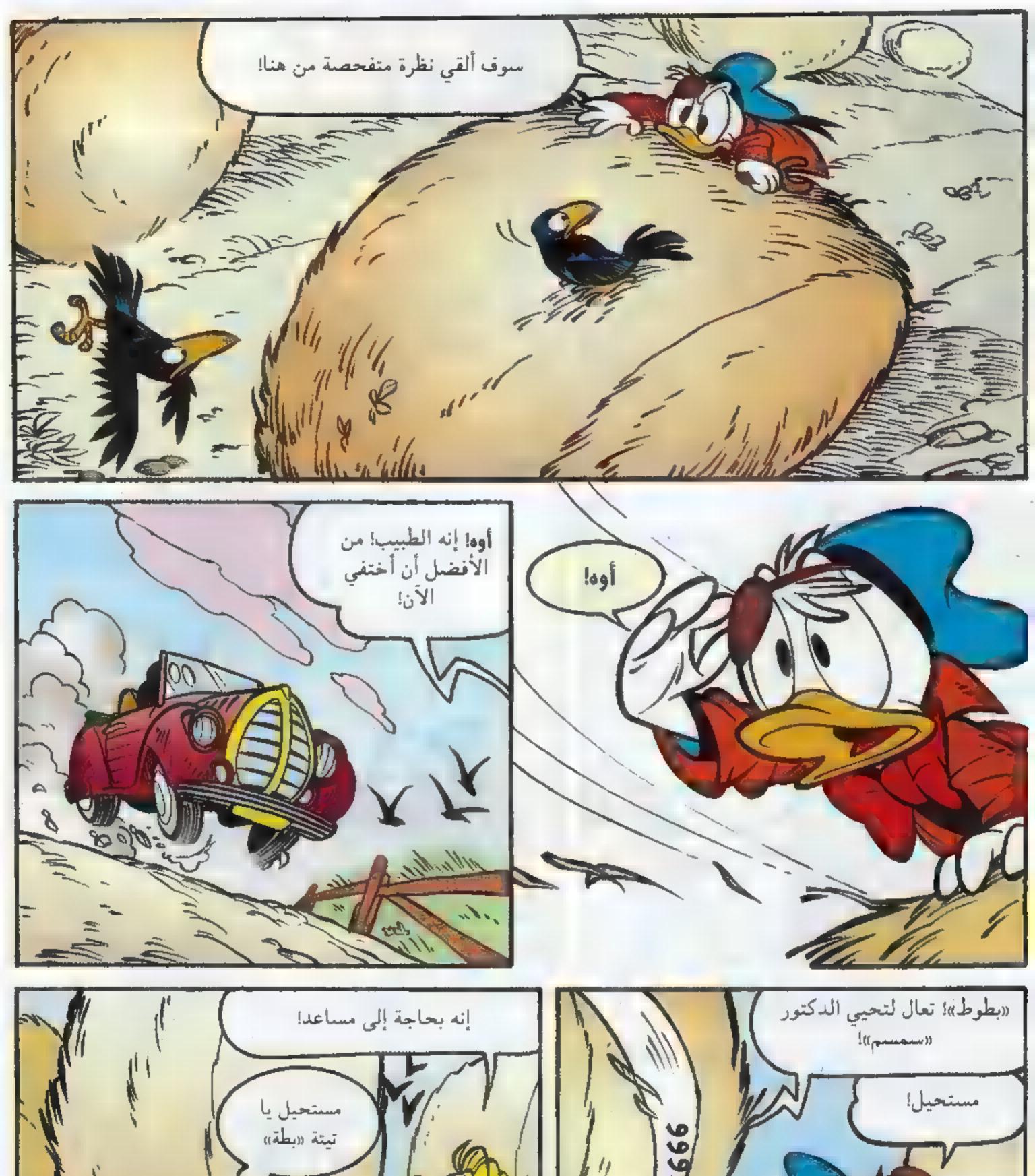


























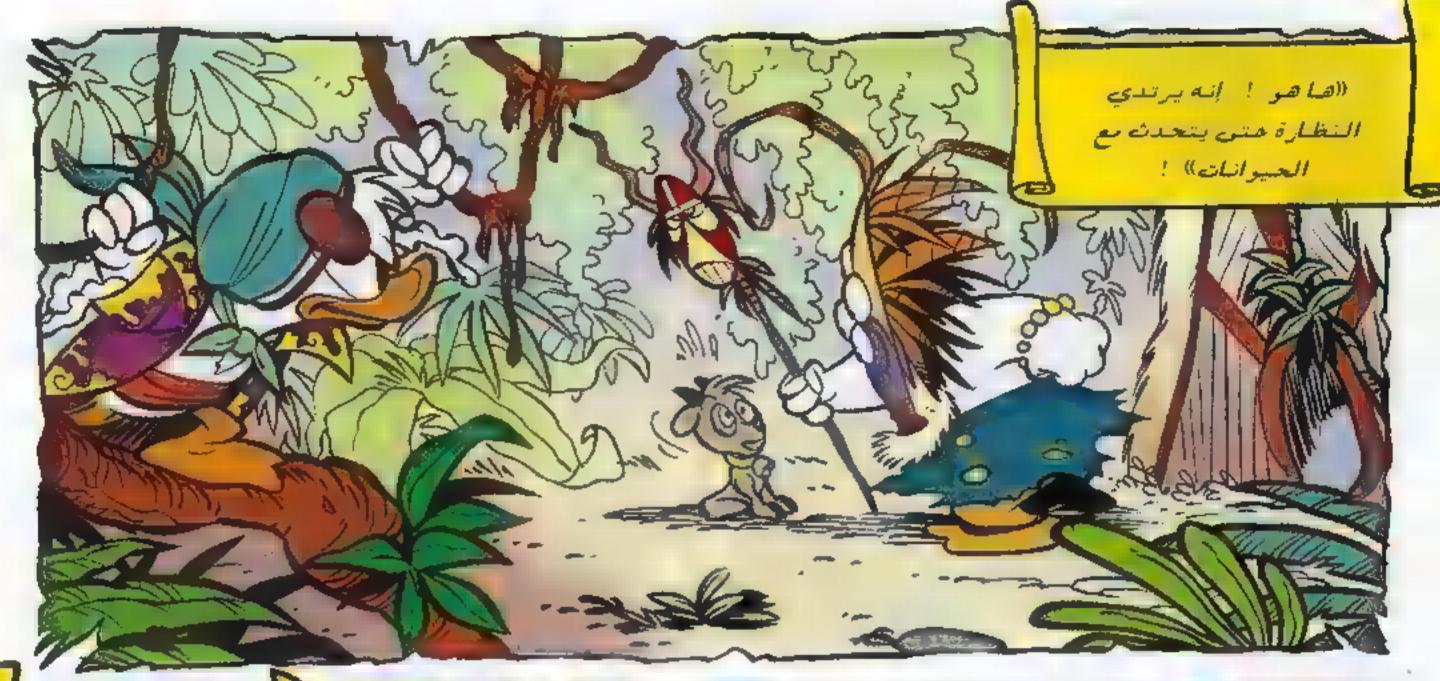


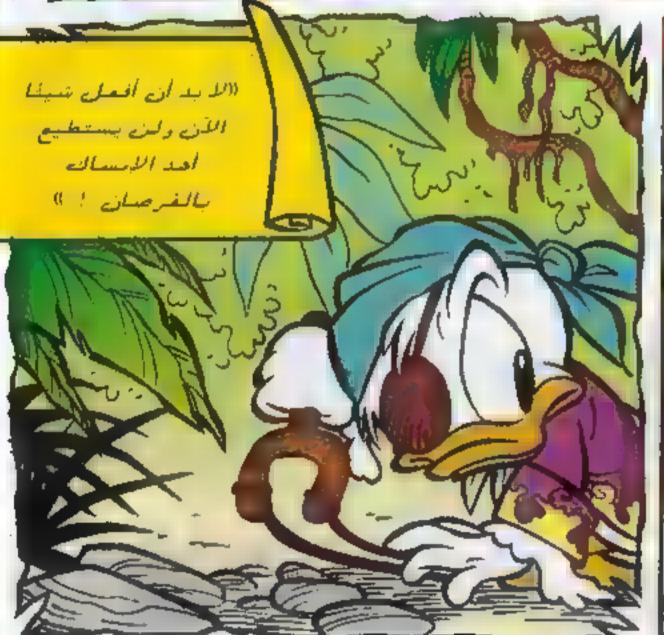




























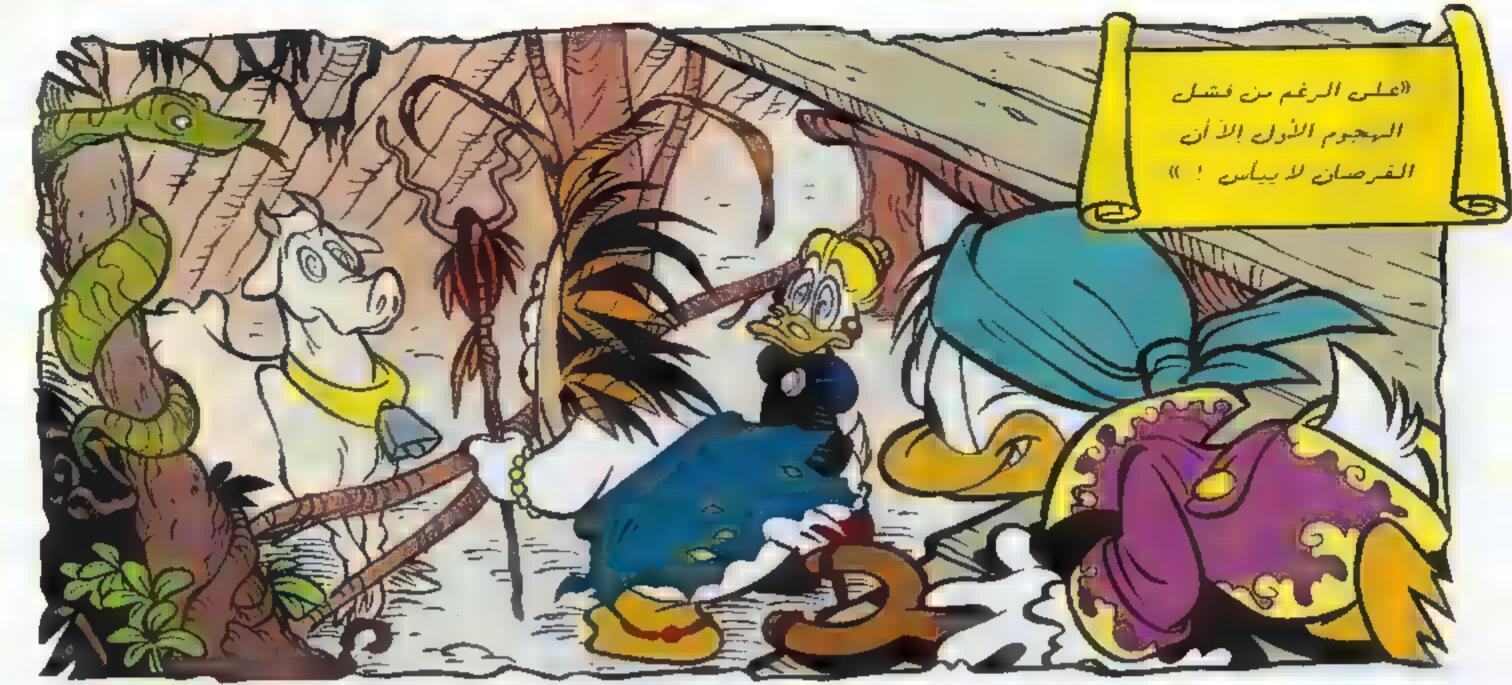


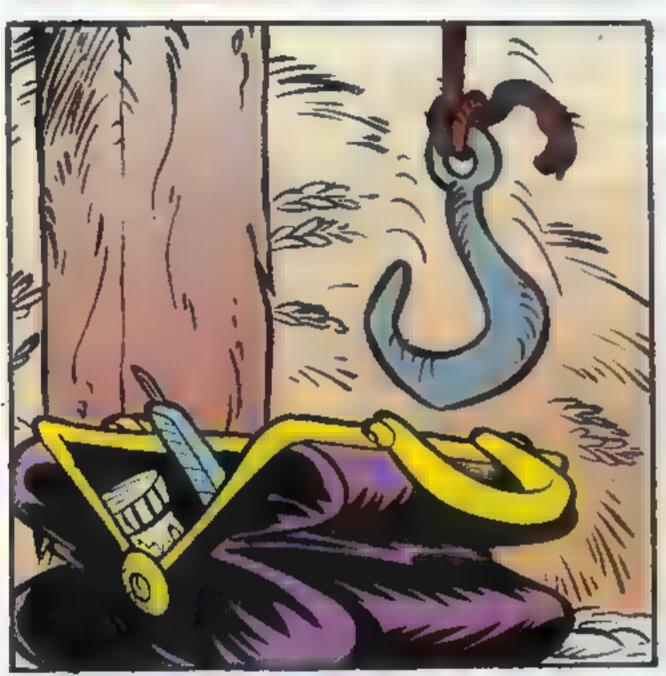




















































يوميات أميرة

فيلم يوميات أميرة هو فيلم خيالي آخر من إنتاج "ديزني" وإخراج "جاري مارشال".

القصة عبارة عن مزيج رائع من الكوميديا والمرح، أما الشخصيات فقد كتبت بعناية شديدة ولذلك تجدهم أشخاصاً من الممكن أن تتعلق بهم بسهولة وتحبهم.

الفيلم يدور حول موضوع ثقة الإنسان بنفسه، بقدراته وصفاته الشخصية، مما كان له صدى واسع عند المشاهدين باختلاف أعمارهم. سوف يقضي المشاهدون وقتاً ممتعاً عندما يشاهدون هذا الفيلم وسيجدون في النهاية طريقة مثلى للحصول على تقدير واحترام الأخرين.

ملخص القصة:

"ميا ترموبوليس" مراهقة خجولة تجد نفسها فجأة في ورطة عندما تعلم
بأنها أميرة حقيقية. وتبدأ "ميا" كولية لعهد إمارة "جينوفيا" الصغيرة في
أوروبا، رحلتها الكوميدية تجاه العرش، الأن على "ميا" أن تتخذ أهم قرار
في حياتها، إما أن تبقى مع عائلتها وإما أن تصبح أميرة "جينوفيا"
وتترك كل شيء ورانها وتقبل أن تتحمل مسؤوليتها الملكية.

أهم النقاط التي تميز فيلم مذكرات الأميرة:

- تم تصوير الغيلم في نفس أماكن تصوير فيلم "ماري بوبيئز" عام ١٩٦٤
 - المشهد الذي زلت فيه قدم "ميا" ووقعت كان مشهدا حقيقيا بالفعل وقد رأى المخرج بأنه مشهد كوميدى وقام باضافته
 - ترجمة الشعار الموجود في أعلى الشارة هو على وجه التقريب. الرياضة مغيدة للجسم.













عرب كوميكس هذا العمل عن مجهودي الشخصي .. أرجو اسن أراد نقلة الا يدكير اسم المصدر .. والاستغذاث بصاحب العمل أولاً .. والله الموفق .

فلاحظات فهملة :

المصدر هو : عرب كوميكس للقصص المصورة WWW.ARABCOMICS.NET

صاحب العمل : @ملك الرومنسية@

agail di thee same di thee







هذا العمل هو لعشاق الكوميكس، وهو لغير أهداف رغية مطلقاً، وهو لتوفير المتعة الأدبية فقط، الرجاء إبتياع النسخة الورقية المرخصة حال نزولها للأسواق، لدعم استمراريتها وتشجيعها، وحذف هذا الملف بعد قراءته.

This is a fan base production, not for sale or ebay. Please pay the original release whene it hites the market to support it's contiunity, and delete this file after riding.